nera como ti piacera / & cō queste in formerai la ditta pasta colsuo pieno. Et queste fruttelle stuoglione frigere cō bono olio. & ancora si ponno cocer cōsi asciutte i la padella imodo de vna torta / & cotte pareranno pesci.

Altre fruttelle in forma de pesce.

Ista dele amandole / & distemperale cō acqua Rosata & cō Zuccaro / & hābi de la farina distemperata cō laqua comuna & cō Zuccaro / & mescolato ogni cosa i seme farai le fruttelle / & i formarale i quelle forme di pesce sopra scripte / Et nota ch queste vogliono esser cotte sciutte i padella cō mō lavorta.

Fruttelle in forma d raffioli.

Arai vna compositione simile ala sopra scripta precedente / de amandole / de farina / & de Zuccaro & cō essa farai le fruttelle / Et per farne vnaltra asimile fruttelle habi de le amandole nette ó de lipignoli ó de le noci / & de qual sesia farai bene pistar cō vn poca duvapassa / & de fiche secche / & mettendoui dellacte di pesce ó di ficatelli gli seranno boni / Item del petrosello & maiorana tagliati menuti cō vn poche di bone spetie / Et questa compositiōe farai gialla col Zafrano / Poi fa le fruttelle / & frigile i bono olio.

Fruttelle in forma de pastelli piccoli.

A cocere il Riso molto bene i lacqua / & pista vn poche de amandole / & passale bene strette cō vn poca dacqua Rosata per lastamegna incorporando bene il Riso cō il lacte dellamandole gli giongerai del Zuccaro / & vn pochetta di farina da mitto ch sia ben poca / Et fa queste fruttelle i forma di pastelletti frigendole i olio.

Fruttelle piene de vento.

Ogli del fior di farina / & dacqua di sale & del Zuccaro / distemperarai questa farina facendone vna pasta ch non sia troppo dura & falla sottile amodo da far lasagne / & distesa la ditta pasta sopre ad vna tavola cō vna forma de ligno tonda ó vero cō vn biochero lataglarai frigendola in bono oglio / Et guarda ch non ti uinisse bucata i niun loco / & aqueslo modo si gonfiaranno le fruttelle / ch pareranno piene / & seranno vote.

Fruttelle in unaltro modo.

A vna compositione i quello modo & forma ch se dice di sopra nel capitolo di fare fruttelle di gioncata / & habi del finochio quando e fiorito / & se tu voli lasoia tutta la foccha del finocchio i seme / & si altramente ti piace poterai partir tutte quelle sue fiocchette / ó ramicelle ad vno ad vno / ó adue / adue como tagrada integnendo & i voltando molto bene il finocchio ne la produta compositione il frigerai in bono strutto / ó vero